

Reserva Estate Collection Carmenere - Safra 2015

VITICULTURA

Vinhedo: as uvas são provenientes de diversos vinhedos localizados no Valle de Colchagua, com idade média de 15 anos.

Solo: no geral, são solos profundos, com boa drenagem e fertilidade média.

Clima: a temporada 2014 - 2015 começou com intensas geadas, fato que a diferencia da temporada anterior. As geadas afetaram principalmente as regiões próximas da cordilheira e não as zonas mais centrais. Ainda que a brotação tenha começado entre 01 e 02 semanas mais cedo, depois o crescimento dos brotes foi mais lento, devido às baixas temperaturas que permaneceram até fins de Novembro, época de clima mais quente, observando-se temperaturas mais altas durante o dia e noite bastante frescas de Dezembro a Abril. Isto fez com que a colheita fosse antecipada para obter-se vinhos com maior frescor e mais frutados. Os tintos desta safra apresentam muita cor e estrutura e, apesar do calor nos meses que anteciparam a colheita, tenham bastante frescor.

Manejo do vinhedo: A plantação tem uma densidade de 3.33 plantas/hectare, com condução em espaldeira baixa. As plantas começaram a brotar na primavera e começo do verão. Foi realizada a retirada manual do excesso de folhas das plantas no começo de Março, com o objetivo de aumentar a exposição solar e ventilação das uvas.

VINIFICAÇÃO

Varietade: Carmenere 90%, Malbec 6% e Syrah 4%.

Colheita: as uvas Carmenere foram colhidas à mão entre 23 e 29 de Abril. Malbec entre 14 e 17 de Abril e Syrah entre 17 e 19 de Março.

Técnica de vinificação: as uvas foram desengaçadas e suavemente esmagadas até os tanques. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras selecionadas em temperatura entre 25 e 27°C. Durante a fermentação foram realizadas 04 remontagens curtos ao dia, terminando com uma maceração pós fermentativa de aproximadamente uma semana. Após, realizou-se a fermentação maloláctica natural. Uma parte do vinho foi amadurecido em barris de carvalho. Logo de realizada a mescla dos distintos componentes, o vinho foi levemente filtrado e engarrafado.

Carvalho: 20% da mescla foi envelhecida durante 06 meses em barris de carvalho francês usados.

ANALISE DE LABORATÓRIO

Álcool:	13,5% vol.
pH:	3,67 g/L
Acidez Total:	4,7 g/L
Açúcar Residual:	1,8 g/L
Acidez Volátil:	0,38 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Este vinho apresenta cor vermelha com tons de cereja. Em nariz, é um vinho frutado onde se destacam aromas de frutas vermelhas maduras, como amoras e ameixas, especiarias doces e pimenta preta. No paladar, tem corpo médio, taninos sedosos e bem equilibrados que levam a um final de boca prazeroso e com bastante frescor.

